Ricetta: **Melanzane ripiene**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa mattina vi do la ricetta per preparare le melanzane ripiene di carne, una vera specialità, dalle mie parti questa preparazione prende il nome di "mulignan mbuttunat" che è una versione più ricca delle classiche melanzane a barchetta preparate invece con un ripieno vegetariano. Vi avevo preannunciato che, dopo le ricette con le zucchine, avrei iniziato con quelle con le melanzane, infatti l'altra sera per cena ho preparato le melanzane ripiene insieme ad altre sfizioserie alle melanzane che troverete nei prossimi giorni sul blog. In questa giornata caldissima forse non vi andrà di accendere il forno per preparare questa ricetta, ma magari ho risolto la cena a qualche temerario che, come me, accende il forno con tranquillità anche se fuori ci sono 40° all'ombra. Buon mercoledì a chi passa di qui!

Ingredienti per 4 persone:
4 melanzane
300 gr di carne macinata
2 pomodori
150 gr di mozzarella
30 gr di parmigiano
1 uovo
1 spicchio di aglio
basilico
pangrattato
sale
pepe
olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 1 ora e 10 min
Procedimento per preparare le melanzane ripiene

Lavate e spuntate le melanzane, tagliatele a metà nel senso della lunghezza, incidetele lungo il bordo ed estraete la polpa aiutandovi con un coltello e mettettela da parte.

Posizionate man mano le melanzane in una pirofila da forno.

Fate soffriggere uno spicchio d'aglio con un filo d'olio, aggiungere metà della polpa di melanzane tagliata a dadini molto piccoli e cuocete per un paio di minuti.Sollevate l'aglio e aggiungete la carne macinata e fatela rosolare.

Aggiungere ora i pomodori tagliati a dadini, mescolare e far cuocere ancora qualche minuto, salate e pepate.

Spegnere la fiamma quindi aggiungere la mozzarella tagliata a dadini, il parmigiano grattugiato, il basilico tritato e un uovo e mescolare il tutto.

Farcire ora le melanzane con il ripieno ottenuto con l'aiuto di un cucchiaio.

Versare sul fondo della pirofila una tazzina d'acqua, spolverizzate con il pangrattato quindi infornare le melanzane ripiene a 180° e cuocere per circa 40

minuti.

Lasciate intiepidire le malenzane ripiene prima di servirle in tavola

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO